

## LUNCH MENUE 26. - 30. JUNE

Tomatenkaltschale • Creme Fraiche • Basilikum  
EUR 7,50

\*\*\*

Kalbfleischpflanzerl • Süßkartoffel-Gemüseragout  
Meerrettich  
EUR 16,00

\*\*\*

Schokoladenkuchen • Erdbeeren • Eis  
EUR 7,50

2 GANG Eur 18,50

3 GANG Eur 22,00

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte  
an den Service.

## **MENUE 26. - 1. JULI**

Rauchlachs-Rilette • Avocado • Kräuter-Zwiebelsamenbrioche  
EUR 14,50

Romanasalat • Buttermilch-Walnussdressing • Mangochutney  
Rinderstreifen • Amaranth  
EUR 14,50

Tomatenkaltschale • Creme Fraiche • Basilikum  
EUR 7,50

Pasta • Pfifferlinge • Zucchini • Grüner Spargel • Hähnchen  
EUR 12,50

Tomatenrisotto • Aubergine • Kalamata-Oliven  
EUR 12,00

Kalbfleischpflanzerl • Süßkartoffel-Gemüseragout • Meerrettich  
EUR 16,00

Zanderfilet • Pfifferlinge • Fettuccine • Gurken-Rahmsalat  
EUR 16,00

Pfirsichkaltschale • Feta • Gurke • Gebackene Garnele • Ravioli  
EUR 24,50

US Lende • Tomatenchutney • Ofenkartoffel • Sourcream  
EUR 29,00

Perlhuhn • Artischocke • Tomate • Mozzarella • Mürbteig  
EUR 26,50

## **SWEET KNOCK OUTS**

Weisse Schokolade • Ananas-Thaibasilikum Sorbet • Crumble  
EUR 4,50

Schokokuchen • Erdbeeren • Eis  
EUR 8,00

Sorbets:  
Kokosnuss • Guave • Ananas-Blutorange  
EUR 2.00 / Kugel

## **CHEESE KNOCK OUTS**

Käseauswahl • Feigensenf  
EUR 12.50

## **SNACKS**

Brot EUR 1,50    Oliven EUR 5,00    Parmesan EUR 5,00

Parmaschinken EUR 6,50    Mozarellasticks • Dip EUR 6,50

Trüffelpommes EUR 7,00    Süsskartoffelpommes EUR 6,50

Humus + Papadam EUR 6,50    Beilagensalat EUR 4,50

## **STANDARDS**

Tartar • Creme Fraiche • Kräutersalat • Trüffelpommes  
Klein EUR 16,50 Groß EUR 22,50

Fettuccine • Schwarzer Trüffel  
EUR 17,50

Hamburger • Speck • Rauchkäse • Pommes • Hausgemachter Dip  
EUR 14,50

Kalb • Ei • Grüner Spargel • Quinoa • Parmesan  
EUR 19,50

## **SALADS**

Salatvariation • Chutney • Wahlweise mit:

Gratiniertes Ziegenkäse EUR 12,50

Hähnchenbrust EUR 11,50

Fischfilet EUR 15,00

Balsamico- oder Maracuja-Ingwer-Honig-Dressing

## **DINNER MENUE JUNE 2017**

### **APERITIV DER WOCHE**

Hugo  
Frischer hausgemachter Holunderblütensirup • Geldermann Carte Blanche  
EUR 7,50

### **ROUND 1**

Räucherlachs • Avocado • Hüttenkäse • Curry-Rösti  
EUR 14,50

Romanasalat • Buttermilch-Walnussdressing • Mangochutney • Rinderstreifen •  
Amaranth  
EUR 14,50

Spargelcremesuppe • Schinken-Crostini  
EUR 7,50

### **ROUND 2**

Pasta • Pfifferlingrahm • Schnittlauch • Parmesan  
EUR 12,50

Tomatenrisotto • Aubergine • Gebratene Lammkotelettes  
EUR 12,00

### **MAIN ROUND**

Supreme von der Maishähnchenbrust • Ratatouille-Salat • Kräuterdip • Kartoffeln  
EUR 16,00

Zanderfilet • Pfifferlinge • Fettuccine • Gurken-Rahmsalat  
EUR 16,00

Eismeersaibling • Kohlrabi • Erbsenflan • Joghurt-Minzsauce  
EUR 26,50

US Lende • Tomatenchutney • Ofenkartoffel • Sourcream  
EUR 28,00

Perlhuhn • Artischocke • Tomate • Mozzarella • Mürbteig  
EUR 25,00

### **KNOCK OUTS**

Gateau Au Chocolat  
EUR 4,50

Topfen-Creperoulade • Erdbeerragou • Eis  
EUR 8,00

Sorbets:  
Basilikum-Limette • Guave • Ananas-Blutorange  
EUR 2.00 / Kugel

Käseauswahl • Feigensenf  
EUR 12,50

**Beachten Sie auch unsere Auswahl „Süßer Sünden“ in der Vitrine.**